

Menus du mois de décembre 2022

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 05	Mardi 06 - menu végétarien	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Pizza Omelette Duo de haricots Fromage - fruit	Salade verte Hachis Parmentier végétal Yaourt Pâtisserie	Taboulé Cuisse de poulet Ratatouille maison Fromage – compote de fraises	Potage courgettes, vache qui rit Sauté de bœuf mironton Julienne de légumes Fromage - fruit	Carottes râpées emmenthal BIO Poisson meunière Purée de butternut Fromage blanc, coulis de framboise
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15 - menu végétarien	Vendredi 16
Macédoines de légumes Steack haché Flageolets Fromage - fruit	Bouillon de vermicelles Rôti de veau sauce portugaise Courgettes Fromage - fruit	Salade de haricots verts à l'ail Jambon braisé sauce charcutière Purée de pommes de terre Fromage - compote	Salade d'endives Boulettes de soja sauce tomate Coquillettes BIO Yaourt Bio – cocktail de fruit	Betteraves vinaigrettes Filet de colin sauce cubaine Riz Crème dessert - biscuits
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22 - menu végétarien	Vendredi 23
Céleri rémoulade Œufs brouillés Ratatouille Fromage - fruit	Tomates au basilic Rôti de dinde au jus Carottes Vichy Fromage – compote pommes abricots	Haricots rouges, maïs, tomate et emmenthal Parmentier de colin à la Patate douce Yaourt – fruit BIO	Potage Dubarry Nuggets de blé Frites Camembert - fruit	Carottes râpées Poisson au citron Purée d'épinards Yaourt - fruit
Lundi 26	Mardi 27 - menu végétarien	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Feuilleté Dubarry Cordon bleu Haricots verts à l'ail Carré fromager - orange	Courgettes râpées vinaigrette Boulettes de soja sauce tomate Coquillettes BIO Fromage frais – roulé à l'abricot	Carottes râpées au citron Sauté de porc / dinde Cordiale de légumes anciens Yaourt – purée de pomme, mûre	Salade verte Pâtes bolognaises Coulommiers Banane	Potage de lentilles au lait de coco Dos de colin Courgettes, tomates au curcumin Gélifié caramel - pomme

Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)
Origine des viandes : française sauf agneau

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)